

MENÚ Setmanal

DE DILLUNS A DIVENDRES

PRIMERS A escollir / A escoger

■ **La nostra ensaladilla cremosa amb ou ferrat**

Nuestra ensaladilla cremosa con huevo frito

■ ■ **Espaguetis amb gambes, all i bitxo**

Espaguetis con gambas, ajo y guindilla

■ **Crema de bolets amb encenalls de pernil ibèric i ou “poché”**

Crema de boletus con virutas de jamón ibérico y huevo “poché”

■ **Graellada de verdures de temporada a la brasa amb romesco**

Parrillada de verduras de temporada a la brasa con salsa romesco

SEGONS A escollir / A escoger

■ **Galta de porc a la brasa**

Carrillera de cerdo a la brasa

■ **“Txurrasco” macerat amb ximixurri**

“Txurrasco” macerado con ximixurri

■ ■ **Calamarsets a la planxa amb verdures escalivades i romesco**

Calamarcitos a la plancha con verduritas escalivadas y salsa romesco

■ **La nostra graellada de carn: Xai, botifarra crua, botifarra negra i cuixa de pollastre**

Nuestra parrillada de carne: Cordero, butifarra cruda, butifarra negra y muslo de pollo

■ **Els plats a la brasa van acompanyats amb guarnicions de productes de temporada**

Los platos a la brasa van acompañados con guarniciones de productos de temporada

POSTRES

A escollir de la carta de postres

A escoger de la carta de postres

Inclou / Incluye:

Pa i aigua o una copa de vi o cava

Pan y agua o una copa de vino o cava

| 26€

IVA inclòs/ Incluido



■ Conté gluten ■ Conté lactosa ■ Conté fruits secs ■ Conté marisc

Postres

A escollir / o a canviar per café

A elegir / o a cambiar por café

■ ■ ■ **El nostre pastís de formatge cremós amb topping de crumble**

Nuestro pastel de queso cremoso con topping de crumble

■ ■ ■ **Pastís de xocolata 70% de Simón Coll**

Pastel de chocolate 70% de Simón Coll

■ ■ ■ Tiramisú

■ **Tàrtar de fruita de temporada amb llima, sucre morè i sorbet de mandarina**

Tartar de fruta de temporada con lima, azúcar moreno y sorbete de mandarina

■ **Els nostres gelats artesans fets a casa:**

Nuestros helados artesanos hechos en casa:

■ **Llimona / Limón**

■ **Mandarina / Mandarina**

■ **Maduixa / Fresa**

■ ■ **Xocolata / Chocolate**

■ ■ **Vainilla / Vainilla**

■ **Gelat de temporada (A consultar)**

Helados de temporada (A consultar)



■ Conté gluten ■ Conté lactosa ■ Conté fruits secs

Weekly menu

MONDAY TO FRIDAY

STARTERS *To choose from*

- **Our creamy Russian salad with fried egg**
- ■ **Spaghetti with prawns, garlic and chili**

Wild mushroom cream with shavings of Iberian ham and poached egg

- **Grilled seasonal vegetables with romesco sauce**

MAIN COURSES *To choose from*

Grilled pork cheek

“Txurrasco” marinated with chimichurri

- ■ **Grilled baby squid with roasted vegetables and romesco sauce**

Our grilled meat selection: Lamb, raw catalan sausage, black sausage and chicken thigh

Grilled dishes are served with seasonal side vegetables

DESSERTS

To choose from the dessert menu

includes:

Bread and water or a glass of wine or cava

| 26€

VAT included



■ Contain gluten ■ Contain lactose ■ Contain nuts ■ Contain shellfish

Desserts

To choose / possibility to replace it for coffee

- ■ ■ **Our creamy cheesecake with a crumble topping**

- ■ ■ **Simón Coll's 70% chocolate cake**

- ■ ■ **Tiramisu**

- **Seasonal fruit tartare with lime, brown sugar, and mandarin sorbet**

Our homemade artisan ice creams:

- **Lemon**
- **Mandarin**
- **Strawberry**
- ■ **Chocolate**
- ■ **Vanilla**

Seasonal ice cream (Ask for details)



■ Contain gluten ■ Contain lactose ■ Contain nuts

MENÚ “Txuleton”

PRIMER

La nostra amanida de cabdells
amb vinagreta de mostassa antiga

SEGON

“Txuleton” de 500 g
(amb os) acompanyat de patates
rosses casolanes i pebrots
del piquillo caramel·litzats

POSTRES

Postres a triar del menú setmanal
o a bescanviar per cafè

Inclou:

Pa i aigua o una copa de vi o cava

| 35€



MENÚ Arròs

**Mínim 2 persones*

PRIMERS *A compartir*

- Musclos al vapor
amb cítrics

La nostra amanida de cabdells
amb vinagreta de mostassa antiga

SEGON

Arròs del dia
(Al·lèrgens a consultar)

POSTRES

Postres a triar del menú setmanal
o a bescanviar per cafè

Inclou:

Pa i aigua o una copa de vi o cava

| 30€ / Per persona

- Conté gluten
- Conté lactosa
- Conté fruits secs
- Conté marisc

MENÚ Llobarro

PRIMERS

- Musclos al vapor
amb cítrics

La nostra amanida de cabdells
amb vinagreta de mostassa antiga

SEGON

Llobarro de 600 g
fet a la brasa a l'Orio
i acompanyat de patata fornera

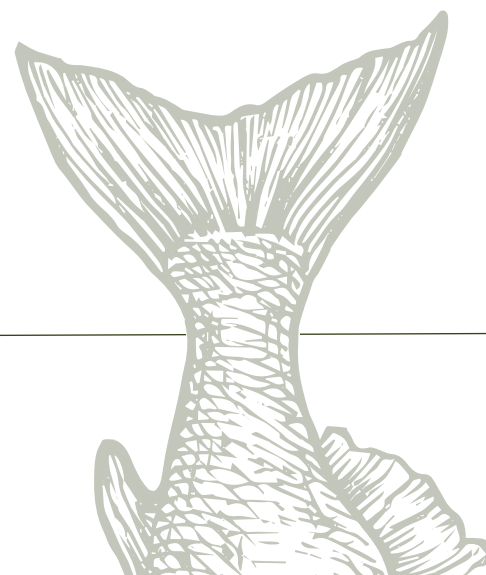
POSTRE

Postres a triar del menú setmanal
o a bescanviar per cafè

Inclou:

Pa i aigua o una copa de vi o cava

| 30€



Català



Descobreix els nostres menús:
Peix fresc de la llotja,
carn madurada i arròs
per gaudir sense pressa.

De dilluns a divendres
(Excepte festius)

IVA inclòs

MENÚ “Txuleton”

PRIMERO

Nuestra ensalada de cogollos
con vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO

“Txuleton” de 500 g
(con hueso) acompañado de patatas
fritas caseras y pimientos
del piquillo caramelizados

POSTRE

Postre a elegir del menú semanal
o a cambiar por café

Incluye:

Pan y agua o una copa de vino o cava

| 35€



MENÚ Arroz

**Mínimo 2 personas*

PRIMEROS *A compartir*

- Mejillones al vapor
con cítricos

Nuestra ensalada de cogollos
con vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO

Arroz del día
(*Alérgenos a consultar*)

POSTRE

Postre a elegir del menú semanal
o a cambiar por café

Incluye:

Pan y agua o una copa de vino o cava

| 30€ / Por persona

- Contiene gluten
- Contiene lactosa
- Contiene frutos secos
- Contiene marisco

MENÚ Lubina

PRIMEROS

- Mejillones al vapor
con cítricos

Nuestra ensalada de cogollos
con vinagreta de mostaza antigua

SEGUNDO

Lubina de 600 g
al Orio, cocinada a la brasa
y acompañada de patata panadera

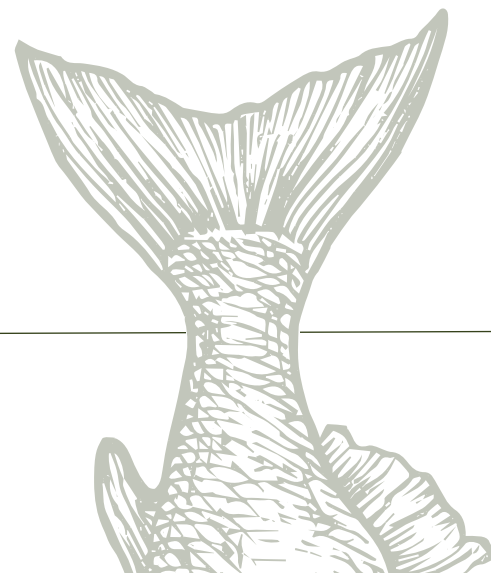
POSTRE

Postre a elegir del menú semanal
o a cambiar por café

Incluye:

Pan y agua o una copa de vino o cava

| 30€



Castellano



Descubre nuestros menús:
Pescado fresco de la lonja,
carne madurada y arroz
para disfrutar sin prisas.

De lunes a viernes
(Excepto festivos)

IVA incluido

MENU OF Ribeye Steak

STARTER

Our baby gem lettuce salad
with ancient mustard vinaigrette

MAIN COURSE

Our 500 g ribeye steak
(with bone) served with homemade
golden potatoes and caramelized
piquillo peppers

DESSERTS

Desserts to choose from the weekly
menu or the possibility to replace it
for coffee

Includes:

Bread and water or a glass of wine

| 35€



MENU OF Rice

**Minimum 2 people*

STARTERS *To share*

- Our steamed mussels
with citrus
- Our baby gem lettuce salad
with old mustard vinaigrette

MAIN COURSE

Rice of the day
(Allergens available upon request)

DESSERTS

Desserts to choose from the weekly
menu or the possibility to replace it
for coffee

Includes:

Bread and water or a glass of wine
or cava

| 30€ / Per person

- Contain gluten
- Contain lactose
- Contain nuts
- Contains seafood

MENU OF Sea Bass

STARTERS

- Our steamed mussels
with citrus
- Our baby gem lettuce salad
with old mustard vinaigrette

MAIN COURSE

600 g sea bass
Grilled Orio-style
served with roasted potatoes

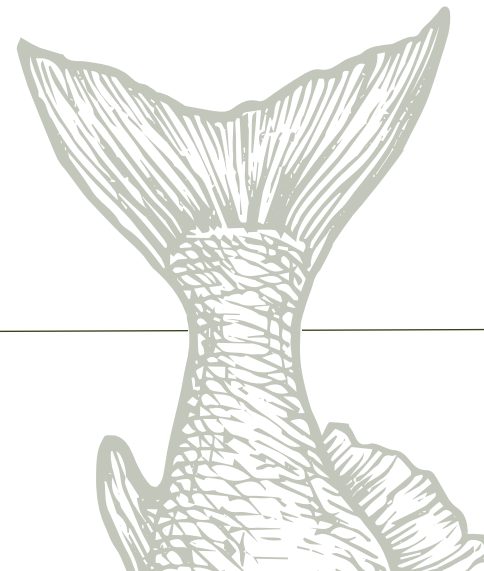
DESSERTS

Desserts to choose from the weekly
menu or the possibility to replace it
for coffee

Includes:

Bread and water or a glass of wine or cava

| 30€



English



Discover our menus:
Fresh fish from market,
matured meat and rice
to savour the moment.

From monday to friday
(Except holidays)

VAT included